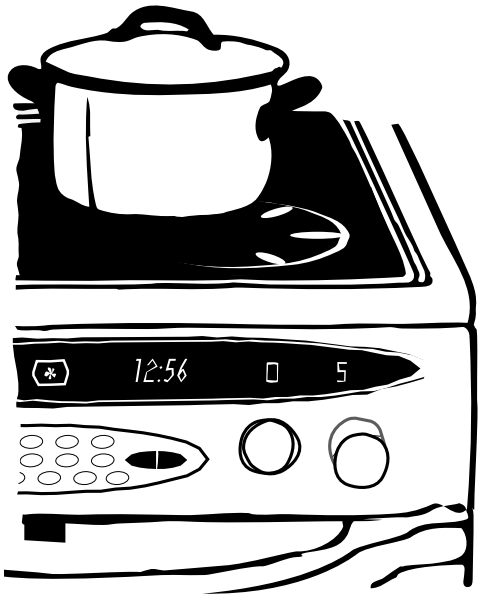
Bruksanvisning SE

SPIS



REGINA CONNAISSEUR MAX
QSG 659, QSG 759

821 03 45-01

Innehåll

Säkerhet 3
Spisen 4
Uppackning 4
Tillbehören 4
Säkerhetsutrustningen 5
Tippskyddet 5
Kastrullskyddet (extra tillbehör) 5
Luckspärren 6
Före första användning 6
Rengöring av spisen 6
Rengöring av rostfria ytor 6
Rengör tillbehören 6
Ställ in klockan 6
Bränn av ugnarna 7
Manöverpanelen 7
Glaskeramikhällen 8
Användning av hällen 8
Rengöring av hällen 13
Säkerhetsfunktioner 14
Ugnarna 15
Ugnarnas funktioner 15
Klockans knappar 17
Praktisk användning 21
Rengöring och skötsel 24
Säkerhetsfunktioner 26
Installation 27
Ändring av sockelhöjd och -djup 27
Nivåjustering 28
Elektrisk anslutning 28
Service 29
Tekniska uppgifter 30
Tabeller 31
Bakning 31
Placering i ugn 31
Grill & Matlagning 32
Praktiska råd och tips 33
Problem och åtgärder 34
Skrotning 35

Säkerhet

Utvecklingen av spisar går framåt. Du kan inte alltid använda din nya spis som den gamla. Läs därför noga igenom anvisningarna och bekanta dig med din nya spis och dess funktioner. Spisen är avsedd för normal hushållsanvändning. Tänk på att spara bruksanvisningen, som måste finnas om spisen säljs eller överlåts på annan person. Hör gärna av dig till oss om du har några synpunkter eller frågor om spisen och dess användning. Adress och telefonnummer finns under kapitlet ”Service”.

⚠ Text med en VARNINGSTRIANGEL handlar om säkerhet. LÄS DESSA TEXTER EXTRA NOGGRANT, så att du inte skadar dig själv, andra eller spisen.

Barn och spisen

Barn är av naturen nyfikna och intresserade av det mesta, även spisen. Vi vill för säkerhets skull betona några saker som du bör tänka på om du har barn eller besök av barn:

Det måste finnas minst 40 cm avställningsyta, alternativt en vägg eller ett högskåp, på båda sidor om spisen. Se till att TIPPSKYDDET är monterat, så att spisen inte tippar framåt vid onormal belastning.

Om du har KASTRULLSKYDD till din spis, skall det vara monterat. LUCKSPÄRRARNA skall också vara i funktion, och se till att låsa ugnens/ugnarnas FUNKTIONSLÅS samt HÄLLÅSET.

Låt inte barn använda rakbladsskrapan.

Låt gärna barnen hjälpa till vid spisen, men lär dem att kärl, värmezoner och ugnar blir mycket varma och behåller värmen en tid efter användning. Beröring kan ge brännskador!

Installation

Ingrepp i spisen ska utföras av BEHÖRIG FACKMAN. Arbete utfört av lekman kan försämra spisen samt leda till skada på person och/eller egendom.

Spisen är tung. Kanter och hörn som du vanligtvis inte kommer i kontakt med kan vara vassa. Använd handskar vid förflyttning av spisen.

TIPPSKYDDET ska vara monterat, då undviker du att spisen tippar vid onormal belastning.

Användning

Använd aldrig en spräckt glaskeramikhäll. Vätska kan vid överkok och/eller rengöring tränga ner till spänningsförande delar. Bryt strömmen till spisen och kontakta service för reparation.

Lägg inte aluminiumfolie, plast o.d. på glaskeramikhällen. En av misstag påsatt värmezon kan få papperet/plasten att brinna/smälta.

Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten. KVÄV ELDEN MED LOCK, använd aldrig vatten.

Använd endast kärl som är avsedda för glaskeramikhäll respektive ugn. Kontrollera kärlens bottnar. Kärl som buktar utåt, ger dålig värmekontakt och snurrar lätt på glaskeramikhällen.

Kontrollera att spisen är avstängd när den inte används, samtliga vred ska vara nollställda.

Rengöring

Håll glaskeramikhäll och ugn rena. Fett och spill osar rejält vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand.

Du måste genast (medan hällen ännu är het) med rakbladsskrapan ta bort socker och överkok med högt sockerinnehåll t.ex. marmelad, samt smält plast och folie för att inte skada hällen. Var försiktig, rakbladet är mycket vasst.

Underhåll & service

Nollställ samtliga vred före byte av trasig lampa.

Service och reparationer bör utföras av ett av leverantören godkänt företag. Använd endast original reservdelar.

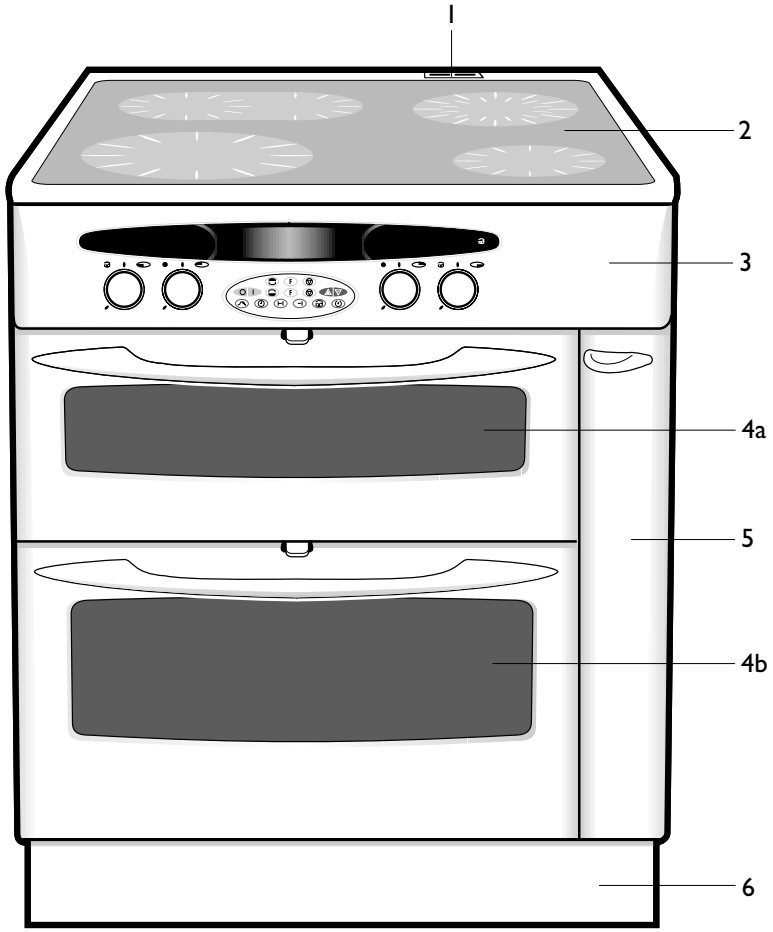
Skrotning

Förhindra olyckor med den skrotade spisen; Lossa sladden från vägguttaget och kapa den så nära spisens bakstycke som möjligt. Sätt luckspärren/luckspärrarna ur funktion.

Spisen

1 Löstagbar imkåpa
2 Häll med värmezoner
3 Manöverpanel med vred, knappar och informations-fönster
4a Liten UGN
4b Stor UGN
5 Förvaringsskåp (70cm-spis)
6 Sockel

Spisen har hjul baktill för att underlätta förflyttning vid städning. Öppna luckan, lyft försiktigt i ugnens överkant och dra sedan ut spisen.



Uppackning

Kontrollera att spisen är felfri och utan skador. Transportskador anmäler du omedelbart till Distrilux Distributionskontor, se fraktsedeln. Vid leverans från butik eller återförsäljare – kontakta dem.

Emballaget kan återvinnas. Kontakta ditt kommun-kontor om du inte vet var du ska lämna det.

Tillbehören

DESSA LEVERERAS MED SPISEN:

- Emaljerade plåtar och långpannor
- Proffsplåtar, dvs. perforerade och silikonbelagda aluminiumplåtar
- Ugnsgaller
- Tippskydd inkl. monteringsdetaljer
- Rakbladsskrapa samt rengöringsmedel för glaskeramikhällen
- Stektermometer
- Grillställning med spett
- Kokbok för varmluft
- Bruksanvisning

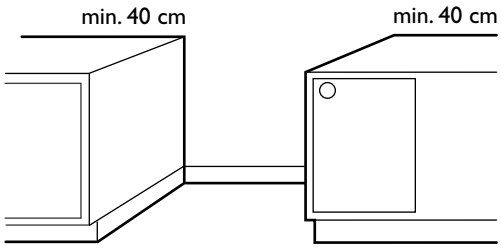
FÖLJANDE FINNS ATT KÖPA SOM EXTRA TILLBEHÖR:

- Sockeldekor
- Kastrullskydd inkl. monteringsdetaljer

Säkerhetsutrustningen

Se till att det finns avställningsytor, minst 40 cm breda, på båda sidor om spisen (SE BILD). En av bänkarna kan ersättas av en vägg eller ett högskåp.

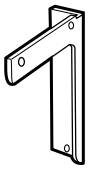
Barnsäkerheten ökar om du dessutom ser till att följande är monterat/i funktion:



Tippskyddet

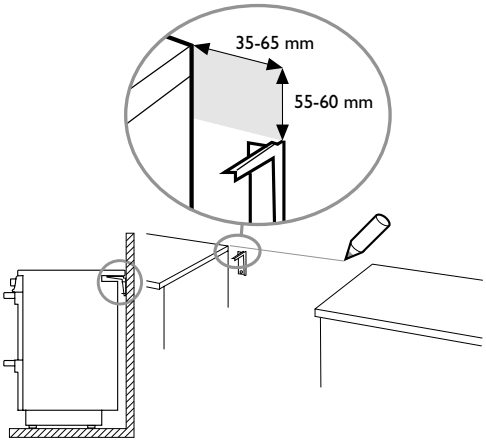
Tippskyddet måste vara monterat, för att hindra spisen från att tippa vid onormal belastning. Tippskyddet fungerar endast när spisen är inskjuten på plats.

Innan du monterar tippskyddet, skall du se till att spisen har blivit justerad till den rätta nivån, se kapitel Installation, s. 27.



SÅ HÄR MONTERAR DU TIPPSKYDDET PÅ SPISEN:

1. Rita en linje på väggen längs hällens bakre kant (SE BILD).
2. Måttuppgifter gäller för montering på vänster eller höger sida (SE BILD). Mät ut var tippskyddet ska placeras och skruva fast det i massivt material eller lämplig förstärkning.



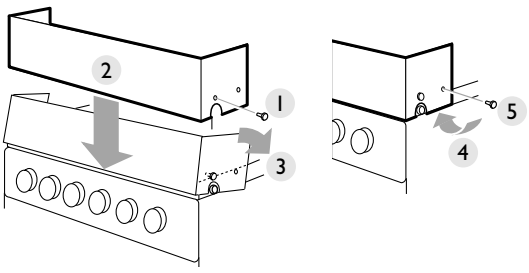
OBS! Om utrymmet mellan bänkskåpen är större än spisens bredd, måste du justera sidmåttet om du önskar centrera spisen.

3. Tänk på, om du justerat måttet, att passa in tippskyddet i hålet på spisens bakstycke när du skjuter in spisen.

Kastrullskyddet (extra tillbehör)

Kastrullskyddet ska vara monterat. Det gör det svårare för barn att komma åt kärl på hällen

1. Tryck in propparna i de främre hålen.
2. Placera skyddet på spisen med propparna över hällkanten.
3. Vrid skyddet snett nedåt och
4. sedan uppåt så att kortsidans kanter griper tag under hällkanten.
5. Lås med de bakre propparna.



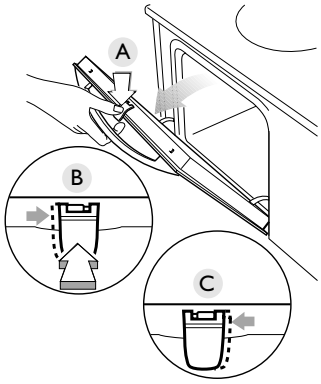
Luckspärren

Luckspärren gör det svårare för barn att öppna luckan/lådan. Spärren är vid leverans i funktion, men kan vid behov kopplas ur.

A Tryck ner spärren när du ska ÖPPNA luckan.

B När du vill SÄTTA SPÄRREN UR FUNKTION, kontrollera att ugnen inte är varm, tryck ner och för spärren på luckans överkant ett par mm åt höger.

C Om spärren inte är i funktion, för spärren på luckans överkant ett par mm åt vänster.



Före första användning

Rengöring av spisen

Spisen rengör du enklast med hjälp av en ren trasa, varmt vatten och lite handdiskmedel direkt efter användning. ANVÄND ALDRIG SKURMEDEL ELLER ANDRA REPANDE MEDEL, utom till vissa delar av spisen som ibland kan behöva en grovrengöring. Glöm inte att göra rent under imkåpan. Den kan du diska i maskin.

Tänk på att tippskyddet inte fungerar när du dragit ut spisen för att göra rent bakom den.

Rengöring av rostfria ytor

De rostfria ytorna rengör du enklast med hjälp av en mjuk trasa och Original Steel Polish som finns att köpa hos AB Elektroservice. Du kan även prova fönsterputsmedel. Om ytan är mycket smutsig kan du använda sprit, t.ex. T-sprit.

ANVÄND ALDRIG SKURMEDEL eller andra repande medel. Använd heller inte repande material såsom stålull eller svampar med grov yta.

Rengör tillbehören

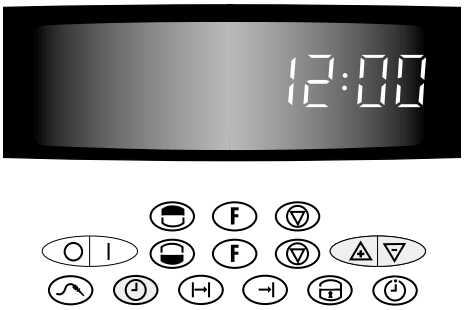
Diska plåt, långpanna m.m. i varmt vatten och handdiskmedel. Skölj och torka torrt.

Ställ in klockan

Ställ in rätt tid på klockan. Den förinställda tiden 12:00 blinkar i informationsfönstret, när spisen anslutits elektriskt.

1 Tryck på ⏲ och kolonet i 12:00 blinkar.

2 Tryck sedan på ▲ eller ▽ tills aktuell tid i timmar och minuter visas i informationsfönstret. Hastigheten är låg i början men ökar under tryckningen.



Bränn av ugnarna

Håll barn under uppsikt!
Spisen blir mycket varm.

Ugnsluckorna ska vara stängda. Bränn av en ugn i taget:

1 Tryck först på I .

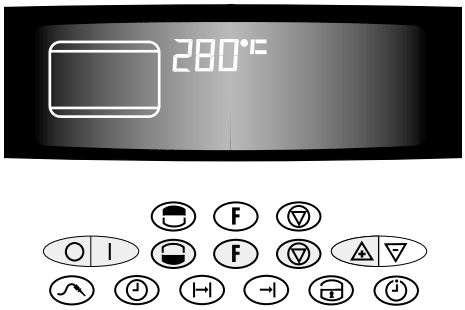
2a Lilla ugnen: Tryck på F, så kommer du automatiskt till över/undervärme.

2b Stora ugnen: Tryck på och F, så kommer du automatiskt till över/undervärme.

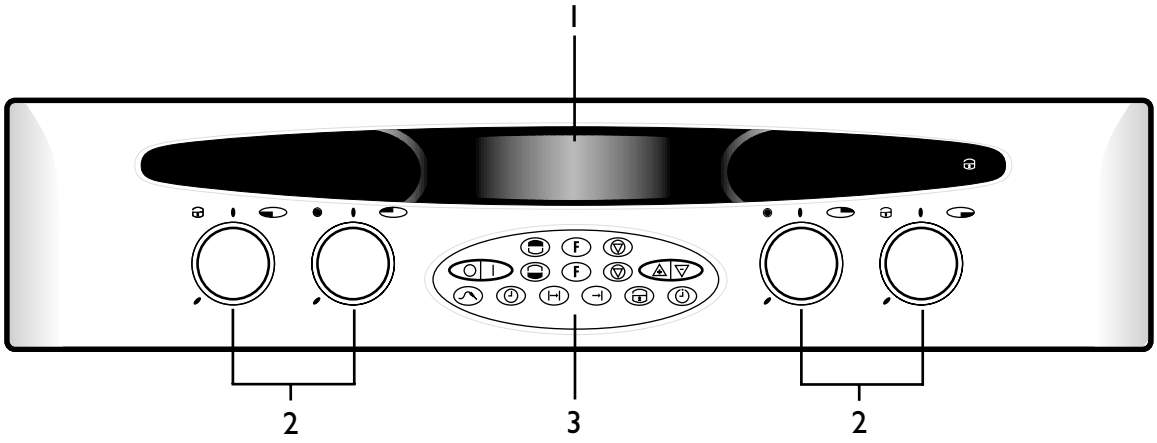
3 Tryck på tills 280°C visas i informationsfönstret.

4 Vädra i köket. Tryck på när lukt och rökutveckling upphört.

5 Torka av ugn, lucka och stegar med varmt vatten och handdiskmedel. Torka torrt.



Manöverpanelen



1 Informationsfönster

2 Vred till VÄRMEZONERNA

3 Knappar för UGN, TID OCH TERMOMETER

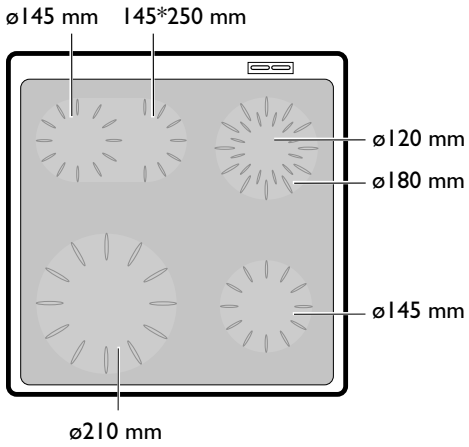
Glaskeramikhällen

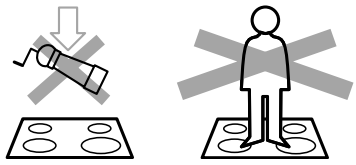
Hällen har fyra värmezoner med

- MIN/MAXSTORLEK på de bakre zonerna.
- INFORMATION OM ZONEN i informationsfönstret.
- AUTOMAX, en uppvärmningsautomatik som innebär att zonen snabbt värms upp till det värmeläge du vill använda (för vidarekokning/stekning) utan att du behöver ändra vredinställning. Du kan välja bort Automax.
- VÄRMEVARNARE. När du stängt av en zon lyser i vredfönstret ett **H** så länge som zonen är varmare än ca 55°C.
- AUTOMATISK AVSTÄNGNING efter en tid. Ju högre värme desto tidigare slås zonen av.
- HÄLLÅS, som bryter strömmen till hällen. Om någon vrider på ett vred händer inget annat än att ordet SAFE (säker) lyser i informationsfönstret.

När du sätter på en zon lyser den i olika långa perioder beroende på vilket läge du valt på vredet. För att förhindra överhettning slocknar ibland zonen även på det högsta värmeläget.

Glaset i hällen tål värme, kyla och temperaturchocker, men är känsligt för slag. En kryddkvarn som ramlar ner kan spräcka hällen. Använd aldrig hällen som stå-, avlastnings- eller förvaringsplats.





Användning av hällen

ANVÄND ALDRIG EN SPRÄCKT GLASKERAMIKHÄLL. Vätska kan vid överkok tränga ner till spänningsförande delar. Bryt strömmen till spisen och kontakta service för reparation. Du måste GENAST (medan hällen ännu är het) med skrapan ta bort socker och överkok med högt sockerinnehåll t.ex. marmelad samt smält plast och folie för att inte skada hällen. Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Vid brand, nollställ spisens vred och stäng av köksfläkten. KVÄV ELDEN MED LOCK, använd aldrig vatten.

Automax är en uppvärmningsautomatik som innebär att du inte behöver ställa in vredet på högsta läget för att sedan vrida ner till lämpligt läge för vidarekokning/stekning som du normalt måste göra. Du väljer direkt den värme du tänker använda för vidarekokning/stekning. Zonen startar på högsta värme och ställer in sig automatiskt på valt läge efter en tid. Du kan välja bort automaxen om du vill.

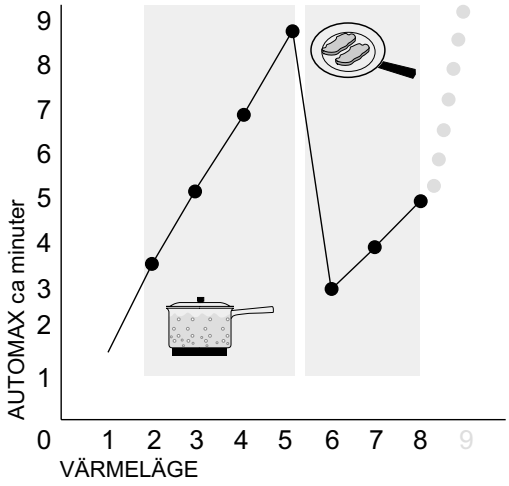
Kok/stekning med Automax

Värmezonerna styrs med s.k. pop-out-vred. Tryck på önskat vred som då ”poppar” ut. Ställ sedan direkt in det värmeläge, som du normalt använder för vidarekokning/ stekning.

1. Vrid zonens vred medurs till önskat värmeläge mellan 1 och 8. I informationsfönstret lyser växelvis **A** och siffran för valt läge, så länge Automax är inkopplad.
2. nollställ vredet moturs efter användning.

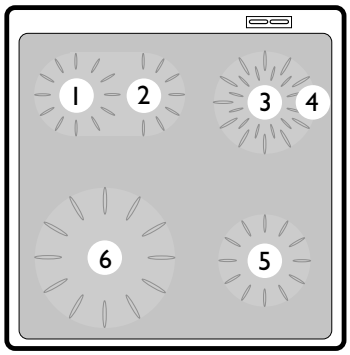
Automax kopplas inte in på nytt om du ändrar vredinställning när **A** slocknat. Ex; Har du ställt in vredet på värmeläge 4 och du ändrar till värmeläge 5 innan koktiden är uppnådd, ligger koktiden för läge 4 kvar (6,5 minuter).

Den tid värmezonen är inkopplad på högsta värme beror på det läge du valt.



Allmänt kan man säga att läge 2–5 är användbart för kokning och läge 6–8 till stekning. För varmhållning är läge 1 lämpligt. Men som vanligt gäller att du får pröva dig fram till det läge och den värmezon som passar dig och dina kokkärl bäst. Här nedan får du en liten vägledning till rätt värmeläge och lämplig värmezon. Varje zon motsvaras av ett nummer i tabellerna (SE BILD).

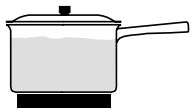
Kokning	PORTIONER	ZON	LÄGE	EN PORTION
Gröt (havre, råg)	2	1,5	3	
	4	4	3	
Potatis	2–4	1,5	3-4	3 st
Ris	2	1,5	2	3/4 dl
	4	1,5	3	
	4-6	4	3	
Rotfrukter	4–8	4	4-5	
Skira smör		1,5	1	
Smälta blockchoklad		1,3,5	1	



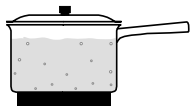
Tips vid kokning

Ljudet eller storleken på ”vattenbubblorna” kan hjälpa dig att välja rätt läge:

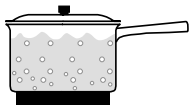
SVAG VÄRME: Sjudande vatten med bubblor à la kolsyrat. Lämpligt för vidarekokning av ris, fisk, samt grönsaker som t.ex sockerärter och broccoli.



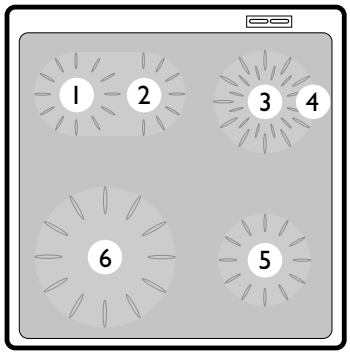
MEDELVÄRME: Småkokande vatten med bubblor à la fiskögon. Lämpligt för det mesta som ska kokas t.ex. kött, rotfrukter och vidarekokning av potatis.



STARK VÄRME: Ljudet tystnar innan vattnet börjar bubbla kraftigt. Lämpligt för uppkokning av vatten till pasta och ris. Ställ sedan in önskat läge för vidarekokning.



Stekning	ZON	LÄGE
Entrecôte	4	7–8
	6	7–8
Fläskkotletter	4	6
	6	6
Köttbullar	4	6–7
	6	6–7
Pannkakor	4	7
	6	7
Potatis, rå	4	6
	6	6
Ägg	4	6–7
	6	6–7



Tips vid stekning

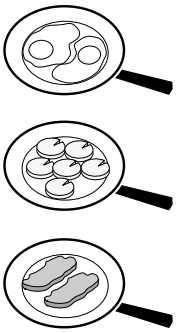
Vid stekning blir resultatet bäst, om maten inte är kylskåpskall och täcker högst 2/3 av stekpannans botten.

Lägg margarinet/smöret i stekpannan och ställ in ett rekommenderat läge på vredet. Färgen på fettets bottensats talar om för dig när det är dags att börja steka. Om du när fettet tystnat håller en ljus stekspade tryckt mot stekpannans botten så ser du lätt färgen på fettet.

SVAGT BRYNT FETT: Lämpligt för t.ex. ägg, lök, rå potatis, kotletter och biffar, samt hel fisk.

BRYNT FETT: Lämpligt för det mesta: Pannkakor, färsrätter, korv, tunna fiskfiléer, grytbitar osv.

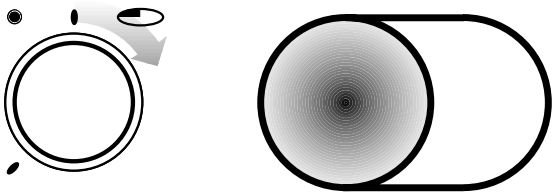
KRAFTIGT BRYNT FETT: Lämpligt för tunna köttskivor. Var försiktig, fettet blir lätt bränt.



Ändring av zonstorlek

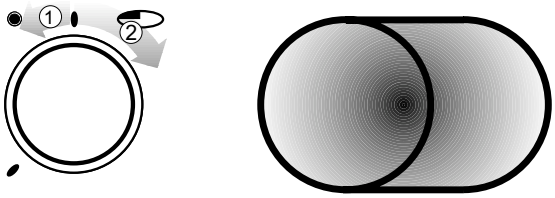
MIN

Vrid medurs fram till önskat värmeläge.



MAX

1. Vrid vredet moturs till symbolen ◉ på vredet.
2. Vrid sedan medurs tillbaka till önskat läge mellan 1 och 9. Efter nollställning återgår zonen automatiskt till den mindre storleken.

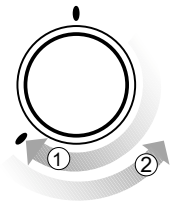


Användning utan Automax

Gör så här om du vill styra inställningen av värmen själv:

1. Vrid vredet medurs till symbolen ● (efter 9:an).
2. Vrid sedan tillbaka till ett värmeläge mellan 1 och 9, där 9 ger den högsta värmen. När zonen används lyser valt läge i vredfönstret. NOLLSTÄLL VREDET MOTURS efter användning.

Vanligtvis kan du koka upp på det högsta läget för att sedan vidarekoka på ett lägre. Efter en tid lär du dig, beroende på kärl, mängd och innehåll att välja rätt.



Automatisk avstängning

Av säkerhetsskäl stängs strömmen till hällen av efter en tid (1,5 – 6 timmar). Ju högre läge som zonen är inställd på desto tidigare slås strömmen av:

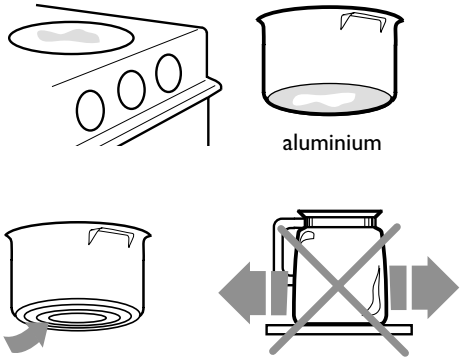
VÄRMELÄGE	1–2	3–4	5	6–9
Avstängning ca timmar	6	5	4	1,5

När tiden för en zon gått ut släcks samtliga zoner som är i användning. I vredfönstret för dessa zoner lyser ett streck tills du har nollställt vreden.

Val av kastrull/stekpanna

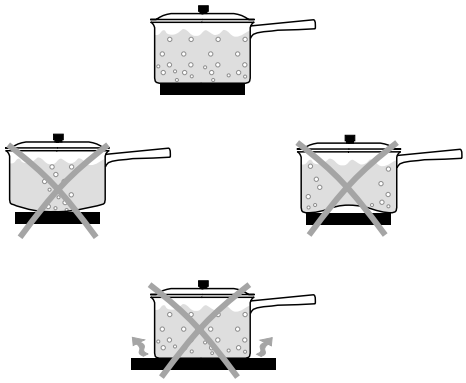
En spis med glaskeramikhäll ställer större krav på dina kärl än en spis med plattor. Tänk på att:

- Kontrollera kärlens bottnar. Kärl med konvex botten (buktar utåt), snurrar lätt på glaskeramik-hällen och ger dålig värmekontakt.
- Aluminium har god värmeledningsförmåga, men kan lämna silverliknande fläckar på hällen. Fläckar tar du bort med rengöringsmedlet som medföljde spisen.
- Kastruller och kannor i glas eller emaljerade med grovt mönster sliter, om de dras fram och tillbaka, mer på hällen än vad kärl av andra material gör.



För att spara tid och därmed energi ska kastrullens/ stekpannans botten

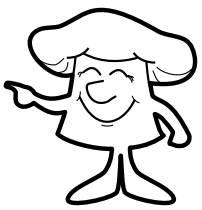
- täcka zonen helt. Med en för liten botten bränner överkok lätt fast på hällen.
- vara slät eller finmönstrad.
- vara plan. En botten som buktar för mycket utåt eller inåt ger förlängda uppvärmningstider.



När du ska köpa ny kastrull är det lämpligt att välja en rostfri modell med sandwichbotten, dvs. en botten med lager av olika metaller.

Spara energi!

- Använd lock och du halverar energiåtgången (jfr med utan lock).
- Använd kärl med plan botten och spar 25% energi (jfr med oplan botten).
- Se till att hällen är ren och torr. Smuts och vätska försämrar värmeöverföringen mellan kärl och värmezon.
- Stäng av värmezonen och låt maten bli färdig på eftervärmen.
- Ång– och tryckkokning spar också energi.

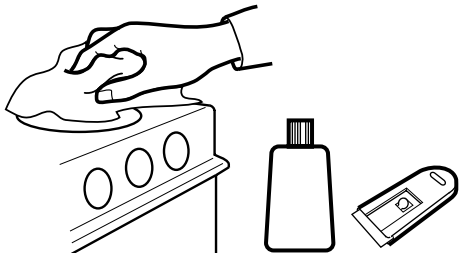


Rengöring av hällen

Du måste genast (medan hällen ännu är het) med rakbladsskrapan ta bort socker och överkok med högt sockerinnehåll t.ex. marmelad, samt smält plast och folie för att inte skada hällen.

GÖR SÅ HÄR OM HÄLLEN ÄR MYCKET SMUTSIG:

1. Ta bort fläckar med rakbladsskrapan (se nedan).
2. Använd det medföljande rengöringsmedlet när värmevarnaren slocknat. Skaka flaskan och spruta ut ett par smala strängar på hällen. Gnid rent med en fuktig trasa eller hushållspapper.
3. Torka med en fuktig trasa bort överflöd av medlet, det kan annars etsas fast när hällen värms upp nästa gång. Torka torrt.

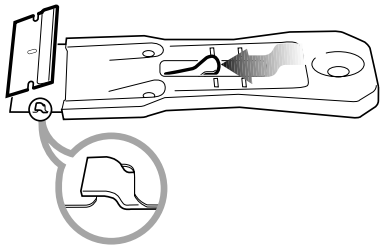


Rakbladsskrapan

LÅT INTE BARN ANVÄNDA SKRAPAN.
Använd rakbladsskrapan med försiktighet, rakbladet är mycket vasst.

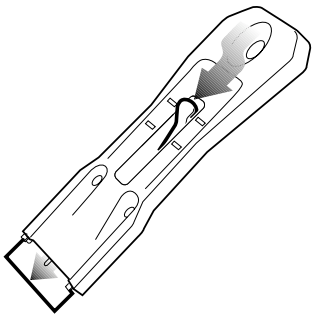
Skrapan använder du för att ta bort överkok från glaskeramikhällen. Innan du använder skrapan för första gången måste du vända på rakbladet, som är transportsäkrat. Ett hölje täcker det vassa rakbladet när skrapan inte används.

1. Tryck ner knappen på översidan av skrapan och skjut den framåt så långt det går (SE BILD).
2. Ta bort rakbladet. Sätt tillbaka bladet med den vassa kanten utåt.
3. ”Lås” bladet med skrapans flikar (SE BILD).
4. Tryck ner knappen hårt och drag den bakåt så långt det går.



SÅ HÄR ANVÄNDER DU RAKBLADSSKRAPAN:

1. Ta fram rakbladet genom att skjuta knappen (på översidan av skrapan) framåt till ”stopp” (SE BILD). Du kan kontrollera att rakbladet är i låst läge genom att trycka ner bladet mot en oöm yta.
2. Se till att rakbladet är rent och helt annars kan det skada hällen. Nya rakblad finns att köpa i färghandeln.
3. Luta skrapan ca 45° och skrapa rent. Du kan trycka rakbladet hårt mot hällen utan att skada den.
4. Torka försiktigt av smutsen från bladet med hushållspapper.
5. Efter användning tryck ner knappen och drag den bakåt så långt det går. Förvara skrapan på en barnsäker plats.

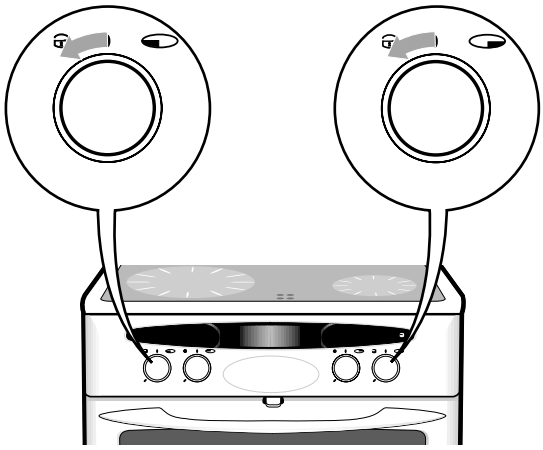


Säkerhetsfunktioner

Hällåset

Med HÄLLÅSET i låst läge gör du det svårare för barn att ”använda” hällens värmezoner. Om någon vrider på ett vred tänds inte zonen, däremot lyser ”SAFE” i informationsfönstret till dess att vredet åter är nollställt.

Den röda ”lampan” bredvid låssymbolen i informationsfönstret lyser när hällåset är inkopplat.



LÅS HÄLLEN SÅ HÄR:

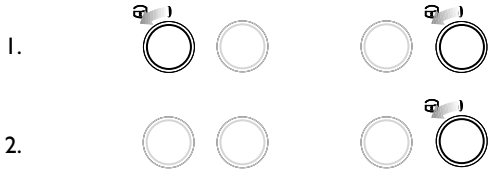
Vrid samtidigt vreden till de främre zonerna moturs och låt dem ”fjädra” tillbaka till nolläge. Om någon sedan vrider på ett vred till en värmezon förblir zonen kall. I informationsfönstret lyser ”SAFE” till dess att vredet åter är nollställt.

SÅ HÄR ANVÄNDER DU DEN LÅSTA HÄLLEN:

Vrid åter de två vreden moturs. Inom 10 sekunder kan du ställa in valfri zon på valfritt värmeläge. Tänk på att hällen nu är och förblir olåst tills det att alla värmezoner är avstängda.

NÄR DU INTE LÄNGRE HAR NYTTA AV HÄLLÅSET, KOPPLAR DU UR DET SÅ HÄR;

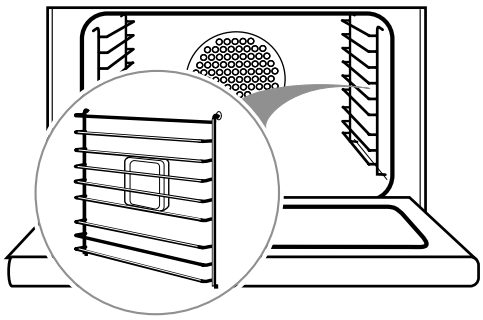
Vrid samtidigt de två vreden, till de främre zonerna, moturs. Inom 10 sekunder vrider du sedan ett av vreden moturs. Du kan nu använda hällen som vanligt.



Ugnarna

Ugnarna har löstagbara ugnsstegar med två (lilla ugnen) respektive sju (stora ugnen) falser på var sida. Vilken falsnivå som är lämplig att använda för olika funktioner och temperaturer, kan du se i tabellerna för bakning och matlagning i slutet av bruksanvisningen.

Antalet lampor är olika beroende på om det är den stora eller lilla ugnen. Varmluftsfläkt samt uttag för stektermometer finns bara i den stora ugnen.



Ugnarnas funktioner

Information om hur man använder de elektronikstyrda funktionerna finner du i avsnitten under "Klockans knappar" samt "Praktisk användning".

En fläkt startar och stängs av automatiskt vid användning av ugnen. Fläkten kyler elektroniken.

Välj funktion med hjälp av **F**-knappen. En symbol för den funktion du valt lyser i informationsfönstret.

LILLA UGNEN HAR FÖLJANDE FUNKTIONER:

Över/undervärme

Yttre tak- och bottenelement inkopplade. Den lilla ugnen har automatisk snabbstart och värms upp till 200ºC på ca fem minuter (för den stora ugnen tar det ca 13 minuter att komma upp i samma temperatur).

Gratinering

Inre tak- och bottenelement inkopplade.

Pajläget

Yttre tak- och bottenelement inkopplade. Pajläget innebär mer undervärme än övervärme, vilket ger en torrare och frasigare pajbotten än med vanlig över/undervärme.

Belysning

Ugnsbelysningen tänds automatiskt vid samtliga inställningar. Vill du ha enbart belysning, t.ex vid rengöring av ugnen, ligger funktionen sist på **F**-knappen.

STORA UGNEN HAR FÖLJANDE FUNKTIONER:

Över/undervärme

Yttre tak- och bottenelement inkopplade. Det tar ca 13 minuter för den stora ugnen att komma upp till 200ºC.

Varmluft

Yttre tak- och bottenelement, plus ringelement inkopplade.

Varmluftsgratinering

Inre takelementet färgsätter och fläkten gör att den varma luften cirkulerar.

Grill

Inre takelement inkopplat. Börja grilla efter 3-5 minuters uppvärmning.

Gratinering (snabbuppvärmning)

Inre tak- och bottenelement inkopplade. Kan användas för snabbuppvärmning av ugnen till inställd temperatur. När ugnen nått den valda temperaturen väljer du önskad funktion. Det tar ca åtta minuter att värma upp ugnen till 200ºC.

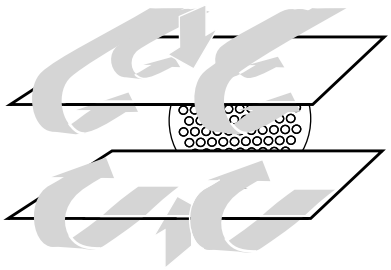
Belysning

Ugnsbelysningen tänds automatiskt vid samtliga inställningar. Vill du ha enbart belysning, t.ex vid rengöring av ugnen, ligger funktionen sist på **F**-knappen.

PRINCIPEN FÖR VARMLUFT

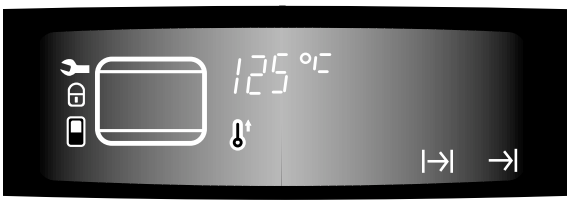
Tak- och bottenelement plus ett ringelement runt fläkten värmer upp luften, som sedan sprids genom luftkanaler i ugnens bakre vägg med hjälp av fläkten. Den varma luften cirkulerar i ugnen innan den åter sugs in genom fläktgallret.

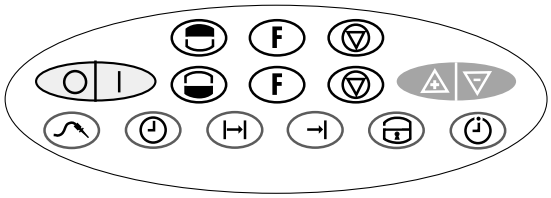
Värmen överförs snabbt och effektivt, vilket oftast innebär att du kan använda en lägre ugnstemperatur än vid över/undervärme. Sänk temperaturen med 15-20% om det i receptet står att du ska använda en temperatur mellan 160 och 225°C. Ju högre temperatur desto större sänkning. Vid temperaturer över 225°C är det bättre att använda över/undervärme.



Klockans knappar

KNAPPARNAS SYMBOLER:





- PÅ, båda ugnarna
- AV, båda ugnarna
- **F** FUNKTIONSVAL, respektive ugn
- AV, respektive ugn
- PLUS, båda ugnarna
- MINUS, båda ugnarna
- Klocka
- Signalur
- Ugnstid
- Sluttid
- Stektermometer
- Funktionslås
- LILLA ugnen (övre)
- STORA ugnen (nedre)

SYMBOLER I INFORMATIONSFÖNSTRET:

- OBS! Om denna lampa lyser, KONTAKTA SERVICE
- Vald funktion, ex. över/undervärme
- Automatisk snabbstart i lilla ugnen är på
- Signaluret är aktiverat
- Ugnstid
- Sluttid
- Stektermometern används
- Stektermometern kan ej användas
- Funktionslåset är aktiverat
- Lilla (övre) ugnen är på
- Stora (nedre) ugnen är på

SÅ HÄR ANVÄNDER DU KNAPPARNA:

Tryck på en knapp och en symbol börjar blinka i informationsfönstret. Släpp sedan knappen innan du trycker på nästa. Så länge symbolen blinkar kan du ställa in eller ändra en funktion. Sex sekunder efter inställningen lyser symbolen med ett fast sken.

Ugnstemperaturen

Samtliga funktioner har en förinställd temperatur, som du kan ändra om du vill. I informationsfönstret kan du följa temperaturökningen i ugnen från och med 45°C. En kort signal ljuder när ugnen kommit upp i vald temperatur. Om du därefter ändrar ugnstemperaturen gäller följande:

A I informationsfönstret kan du inte följa ...
…en sänkning av temperaturen
... en höjning mindre än 35°C.

Ingen signal ljuder när temperaturen sjunkit/ökat till den valda.

B Temperaturhöjning med 35° eller mer kan du följa i informationsfönstret. En kort signal ljuder när den nya temperaturen är uppnådd.

Tryck på **F** om du vill kontrollera vilken temperatur du valt.

LILLA UGNEN

1 Tryck på så kommer du automatiskt till den lilla ugnen.

2 Tryck sedan på **F** och du kommer automatiskt till över/undervärme. Vill du använda en annan funktion, fortsätt att trycka på **F** tills önskad funktion visas i informationsfönstret.

3 Tryck på eller om du vill ändra den förinställda temperaturen.

4 För att stänga av ugnen trycker du på . Ugnen stängs av efter ca 6 sekunder.

STORA UGNEN

1 Tryck först på och sedan på . Om lilla ugnen är i funktion behöver du endast trycka på .

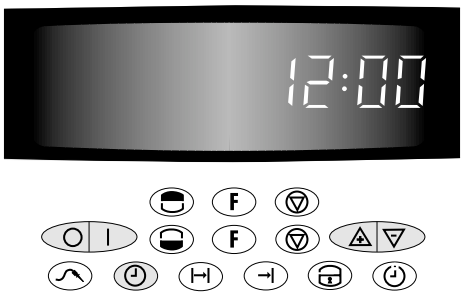
2 Tryck på **F** och du kommer automatiskt till över/undervärme. Vill du använda en annan funktion fortsätt att trycka på **F** tills önskad funktion visas i informationsfönstret.

3 Tryck på eller om du vill ändra den förinställda temperaturen.

4 För att stänga av ugnen trycker du på .

Ugnen stängs av efter ca 6 sekunder.

Klockan

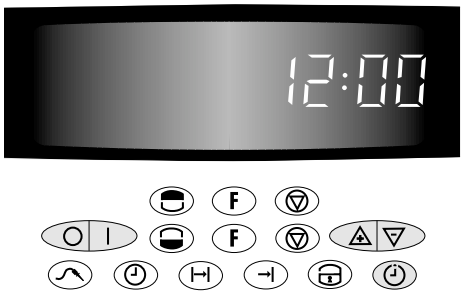


INSTÄLLNING/ÄNDRING

1 Tryck på , kolonet blinkar.

2 Tryck på eller tills önskad tid visas i informationsfönstret.

Signaluret



INSTÄLLNING/ÄNDRING

Du kan ställa in en tid från 1 minut upp till 9 timmar och 59 minuter.

1 Tryck på , symbolen blinkar.

2 Tryck sedan på eller tills önskad tid visas i informationsfönstret.

AVSTÄNGNING

Vid uppnådd tid börjar blinka, samtidigt som en upprepande signal ljuder.

Tryck på , signalen upphör och symbolen slocknar. Signaluret stängs annars av automatiskt efter två minuter.

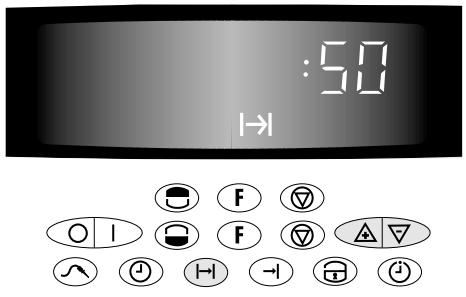
NOLLSTÄLLNING

Tryck på symbolen två gånger, så nollställs signaluret.

Ugnstiden

Vill du att maten ska vara ”klar” när du kommer hem? Välj ugn och ställ in önskad funktion samt temperatur precis som vanligt. Ställ sedan in den tid, ugnstiden, som du beräknar att maten/baket behöver i ugnen. Nedräkningen börjar omedelbart dvs. innan ugnen kommit upp i inställd temperatur. OBS! Välj mat som kan stå i rumstemperatur en längre tid.

STÄLL IN UGNSTIDEN SÅ HÄR:



1 Tryck på . Symbolen blinkar i informationsfönstret.

2 Tryck sedan på till önskad ugnstid visas i fönstret. Max. 23 timmar och 50 minuter. Ugnstiden är tiden för uppvärmning av ugnen plus stek-/gräddningstiden.

3 Kombinera med en sluttid om du vill att maten/baket ska vara klart ett visst klockslag.

4 Ugnen stängs automatiskt av när ugns/sluttiden är uppnådd. Symbolen för vald ugnsfunktion blinkar och en ljudsignal upprepas under ca 2 minuter.

Spar energi – utnyttja eftervärmen! Tryck på |→|, om du vill kontrollera vilken tid du ställt in. Nollställ genom att trycka på |→| två gånger.

→| Sluttiden

Du ställer in den tid t.ex. 17.15, som du vill att ugnen/ugnarna ska stängas av. En användbar funktion om du

- behöver gå ifrån en stund och är rädd att maten/baket ska förstöras under tiden.
- vill utnyttja eftervärmen och spara energi.

STÄLL IN SLUTTIDEN SÅ HÄR:

1 Tryck på →|. Symbolen blinkar i informationsfönstret. Klockan visar aktuell tid plus ev. inställd ugnstid.

2 Tryck på →| till den tid som du vill att ugnen ska stängas av visas i fönstret. →| lyser med ett fast sken i fönstret och den vita rektangulära ramen runt funktionssymbolen slocknar.

3 Ugnen startar automatiskt när klockslaget för sluttid minus ugnstid är uppnådd, t.ex. 17.10: Klockan 18.00 (inställd sluttid) minus 50 minuter (inställd ugnstid); klockan 17.10 startar ugnen.

I fönstret kan du nu se de inställningar du gjort, samt se hur lång tid det är kvar till ugnen stängs av.

4 Ugnen stängs automatiskt av när sluttiden är uppnådd. Symbolen för vald ugnsfunktion blinkar och en ljudsignal upprepas under ca 2 minuter.

Tryck på →|, om du vill kontrollera vilken tid du ställt in. Nollställ genom att trycka på →| två gånger.

Avstängning

SNABB

Tryck på ○ för att samtidigt och snabbt stänga av båda ugnarna.

AUTOMATISK AVSTÄNGNING

Om du skulle glömma, stänger ugnen/ugnarna av sig själv/a efter en tid, beroende på inställd ugnstemperatur (se nedan). När båda ugnarna är i användning är det den med den längsta tiden kvar till avstängning som styr . Båda ugnarna stängs av samtidigt.

UGNSTEMPERATUR °C	TIMMAR
40-160	16
165-240	8
245-280	4

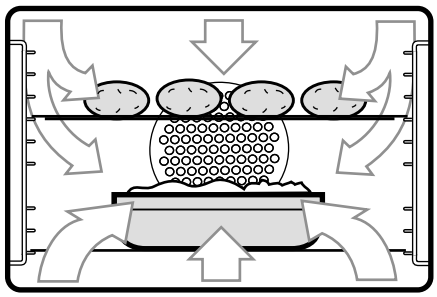
Praktisk användning

Lägg aldrig aluminiumfolie, långpanna eller plåt direkt på ugnsbotten. Hindras undervärmen kan emaljen skadas på grund av överhettning. Ugnen blir varm under användning, HÅLL BARN UNDER UPPSIKT.

Vid temperaturväxlingar och/eller ojämn placering av t.ex. pizza på en plåt finns det risk att den slår sig (blir skev). Plåten återgår till sin ursprungliga form när den kallnar.

Hur skall du tillämpa de olika funktionerna när du använder de två ugnarna? Här nedan får du praktiska råd och tips på hur du bäst utnyttjar olika funktioner för olika typer av matlagning:

Bakning & Matlagning med varmluft



Med varmluft kan du grädda, laga, tina eller värma på flera nivåer samtidigt och vanligtvis vid en lägre ugnstemperatur än med över/undervärme. Sänk temperaturen med 15-20% om det i receptet står att du ska använda en temperatur mellan 160 och 225°C. Ju högre temperatur desto större sänkning. Vid temperaturer över 225°C är det bättre att använda över/undervärme.

Utnyttja varmluften till att grädda eller steka stora mängder mat på flera plåtar/galler samtidigt. Vid bakning minskar den totala gräddningstiden när du t.ex. gräddar två plåtar med bullar samtidigt. Du vinner tid, men färgsättningen blir inte lika jämn som med vanlig över/undervärme. Det gäller speciellt om det utbakade brödet inte är väljäst. Använd gärna den perforerade proffsplåten till t.ex matbröd och pappersformar när det finns risk att fett och fyllning kan droppa ner på ugnsbotten. Proffsplåtarna kan med tiden ändra färg.

Du kan även blanda olika rätter, t.ex. förrätt – huvudrätt – dessert, så länge som de kräver samma ugnstemperatur. Men tänk på att tiden i ugnen kan variera för de olika rätterna.

Djupfryst tinar du i lägsta ugnsvärme 40°C. Om du sedan vill värma maten är 200° en lämplig ugnstemperatur. Använd stektermometern när maten tinat, ca 70° brukar ge maten ”ätvänlig” temperatur på tallriken.

Användning av stektermometern

Var aktsam så du inte bränner Dig på värmeslingan i taket, eller på ugnsstegen när Du ansluter eller lossar kontakten till stektermometern. Använd en stekhandske.

Stektermometern klarar av temperaturer mellan 30 och 99°C. Innan du startar ugnen tar du bort täckknappen som skyddar termometeruttaget från smuts.

- När stektermometern är ansluten lyser symbolen i informationsfönstret.
- Är symbolen överkryssad har du valt en funktion där stektermometern inte kan användas.

Använd endast original stektermometer och se till att ingen del av termometern kommer i kontakt med takelementet.

För bästa resultat måste spetsen på stektermometern vara mitt i den tjockaste delen av steken dit värmen når sist. Ugnsvärmen påverkar termometern, därför bör hela röret vara inne i köttet. Tänk på att termometern kan visa fel temperatur om den stöter mot fett eller ben.

Sätt in steken i nedre delen av den förvärmda ugnen. När önskad köttemperatur är uppnådd tar du ut steken, täcker den med aluminiumfolie och låter den vila ca 15 minuter. Köttet går sedan lättare att tranchera (skära upp) och mindre köttsaft sipprar ut.

INSTÄLLNING/ÄNDRING

Gör så här när du har satt in steken i den förvärmda ugnen och anslutit stektermometern till uttaget.

1. Tryck på . Den förprogrammerade stektemperaturen visas och °C blinkar.
2. Om du vill ändra temperaturen kan du göra det så länge °C blinkar. Tryck på eller tills önskad temperatur visas i informationsfönstret.

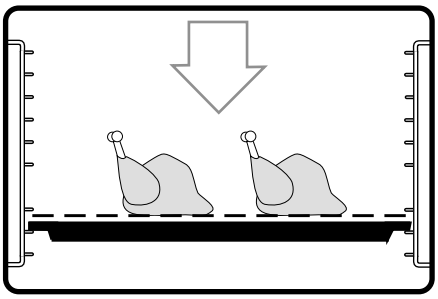
Från 30°C visas köttets aktuella temperatur i informationsfönstret. Tryck på om du vill kontrollera vilken temperatur du valt.

AVSTÄNGNING

Vid uppnådd temperatur i köttet, ljuder en upprepande signal och symbolen för vald ugnsfunktion blinkar. Ugnen och belysningen stängs av automatiskt.

1 Tryck på så tystnar signalen. Annars upphör den automatiskt efter ca 2 minuter.
2 Lossa stektermometern från uttaget i ugnen och ta ut steken. OBS! Ugn och stektermometer är varma.
3 Sätt tillbaka täckknappen när ugnen svalnat.

Grillning



Storleken, marmoreringen (insprängt fett), formen, mängden och temperaturen på det som ska grillas inverkar på tiden och resultatet. Fisk och ljust kött (fågel, kalv och gris) blir inte lika lätt färgsatt som mörkt kött (nöt och vilt). Grillolja och/eller grillkryddor ger bättre färg, men ökar risken för bränd yta.

Grillresultatet blir bäst om det som ska grillas inte tas direkt från kylskåpet. Torka av och lägg det på ugnsgallret eller trä upp det på spetten och krydda efter önskemål. Placera en långpanna, gärna folieklädd, under gallret för att samla upp fettstänk m.m.

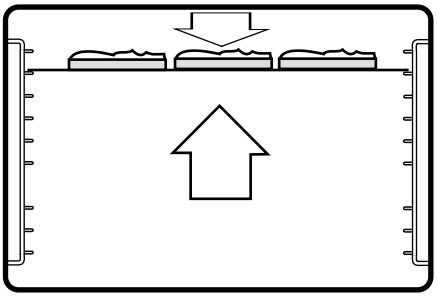
Fläskkotletter, biffar, fiskfiléer o.d. placeras högt upp i ugnen medan t.ex. tjocka revbensspjäll placeras i nedre delen av ugnen.

Börja grilla efter 3–5 minuters uppvärmning. Passa noga och vänd minst en gång under tiden. För lång grilltid ger torr, tråkig och i värsta fall bränd mat. Ugnsluckan ska vara stängd vid grillning.

Pajläget

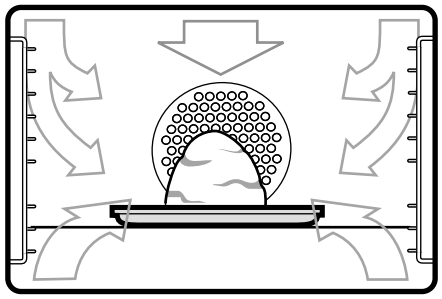
Ett bra resultat utan förgräddning av pajskalet får du med denna specialfunktion. Värm upp ugnen till 200°C, dvs. den förinställda temperaturen, eller ändra till önskad temperatur. Grädda pajen i nedre eller mittre delen av ugnen.

Gratinering (snabbstart)



Utmärkt vid färgsättning av gratänger och varma smörgåsar. Den här funktionen kan du även använda för snabbuppvärmning av ugnen till inställd temperatur. När ugnen kommit upp i den valda temperaturen väljer du önskad funktion. Det tar ca åtta minuter att värma upp ugnen till 200ºC. Men, ingen regel utan undantag, undvik snabbuppvärmning om du ska grädda småkakor eller maränger.

Varmluftsgratinering



Grillelementet färgsätter och fläkten gör att den varma luften cirkulerar. Utmärkt att använda till ”höga” maträtter, t.ex. griljering av julskinka, som ska ha färg runt om.

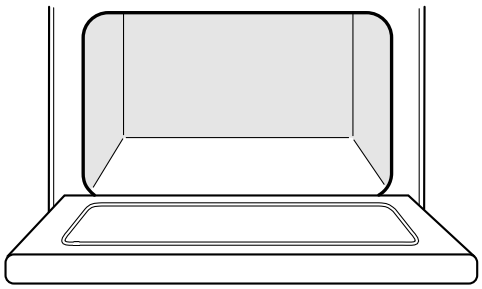
Rengöring och skötsel

Ugnarna

KATALYSEMALJEN på ugnsväggar och tak är porös och har en viss självrenande effekt. Ugnsbotten däremot är i en SLÄT och något hårdare EMALJ så att du kan skrapa bort spill med t.ex. en stekspade.

KATALYSEMALJEN

Ugnen blir varm under användning, håll barn under uppsikt.

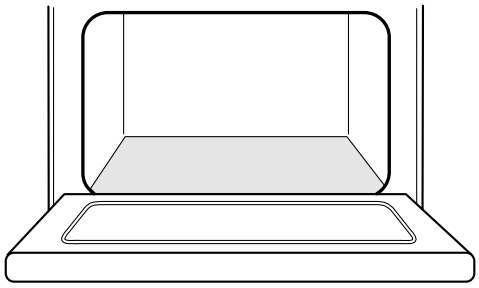


Smuts på emaljen bränns delvis bort vid användning. Om emaljen blir fläckig bränner du ur ugnen på högsta temperatur med över/undervärme i 30–60 minuter. Envisa fläckar av t.ex. fett får du bort så här:

1. ”Dränk” in katalysemaljen med såpa och hett vatten. Använd en nylonborste på fläckarna. Låt stå en timme.
2. Sätt därefter på över/undervärme samt högsta temperatur.
3. Stäng av ugnen efter 3 timmar.

Använd aldrig ugnsrengöringsmedel eller vassa föremål på katalysemaljen.

SLÄTA EMALJEN



Gör så här om ugnens botten är mycket smutsig:

1. Spill eller överkok, som sitter fast, lossar du med t.ex. en stekspade.
2. Stryk med en svamp ut såpa på ugnsbotten.
3. Stäng luckan. Sätt ugnen på 100°C och över/undervärme i ca 10 minuter.
4. När ugnen svalnat tvättas den med rent vatten, ev. kan du behöva gnida försiktigt med tvålull. Torka torrt.

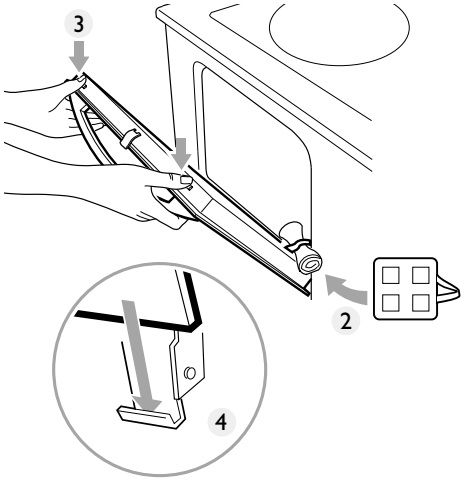
Ugnsluckan

Ugnsluckan består av två delar med värmereflekterande glas för att ge en lägre yttemperatur. Den yttre delen, luckfronten, kan du ta bort vid rengöring.

RENGÖRING MELLAN GLASEN

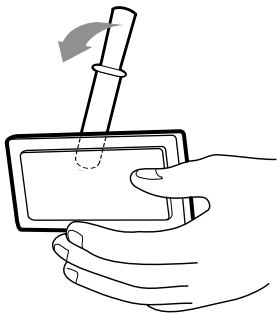
Var försiktig så att du inte skadar luckglaset. Sprickbildningar i kanterna kan leda till att det spricker efter några uppvärmningar.

1 Kontrollera att ugnen inte är varm och att luckspärren är i funktion innan du tar bort den yttre delen, luckfronten.
2 Öppna luckan och placera, för att hindra luckan från att slå igen, t.ex. hoprullade grytlappar mellan bågarna i gångjärnen (SE BILD). Fäll sedan upp luckan.
3 Håll i luckhandtaget, tryck ner de två fjädrarna på luckans övre kant och ta bort luckfronten.
4 Efter rengöring med ett fönsterputsmedel hakar du åter fast fronten i konsolen (SE BILD). Om glaset är mycket smutsigt kan du använda den medföljande rakbladsskrapan. Se till att luckan sitter säkert fasthakad på båda sidor.
5 Tryck sedan ner de två fjädrarna på luckans övre kant och tryck fronten på plats.
6 Ta bort grytlapparna.



Byte av ugnslampa

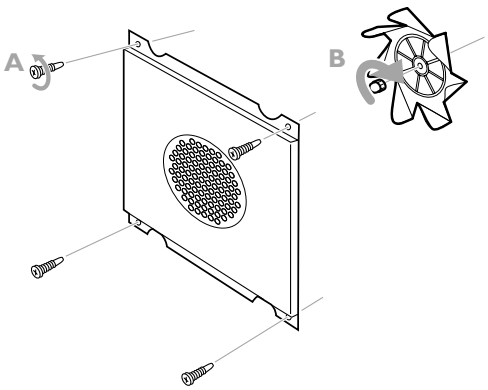
1 Se till att ugnen inte är varm och att båda ugnarna är avstängda.
2 Lossa och ta bort ugnsstegen framför lampan.
3 Ta bort skyddsglaset genom att sätta t.ex. en smörkniv mellan glas och ugnsvägg. Håll en hand under glaset så att det inte faller ner på ugnsbotten.
4 Skruva ur lampan och sätt i en ny, märkt 230–240V, 25W, 300°C och med E14-sockel.
5 Tryck fast skyddsglaset igen och montera stegen.



Varmluftsfläkten

Du kan ta bort fläkthjulet för rengöring. VAR FÖRSIKTIG, kanterna är vassa.

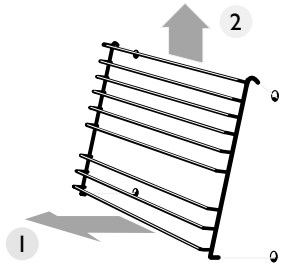
1 Se till att att ugnen är avstängd och kall.
2 Skruva loss de fyra skruvarna A med en kryssmejsel och ta bort den bakre ugnsväggen.
3 Håll lätt i fläkthjulet och lossa mutter B medurs med hjälp av en liten skiftnyckel.
4 Handdiska fläkthjulet i varmt såpvatten.
5 Montera tillbaka delarna.Se till att skruvarna är ordentligt idragna.



Ugnstillbehören

Lossa stegen i de nedre hörnen (1), lyft snett uppåt och ta ut den (2). Diska stege och galler (samt andra eventuella tillbehör som grillställning och grillspett) för hand eller i diskmaskin. Om de är rejält smutsiga, lägg dem i blöt innan du rengör med t.ex. tvålull.

Plåtar, även eventuella proffsplåtar, och långpanna torkas av med hushållspapper och kan vid behov diskas för hand. Fastbrända fläckar tar du bort med en bakplåtsskrapa (gäller inte proffsplåten).



Säkerhetsfunktioner

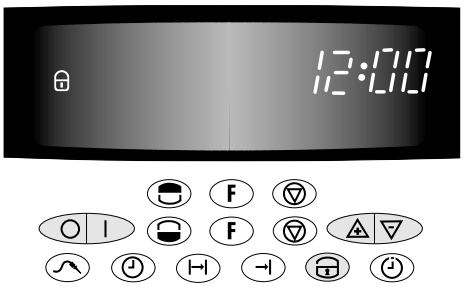
Funktionslåset

Med ugnarnas FUNKTIONSLÅS i låst läge gör du det svårare för barn att ”använda” ugnarna. Om någon av misstag trycker på en ugnsknapp händer ingenting, eftersom det krävs att två knappar hålls intryckta samtidigt för att sätta på eller ändra en funktion, och det har små barn svårt att klara.

LÅS SÅ HÄR

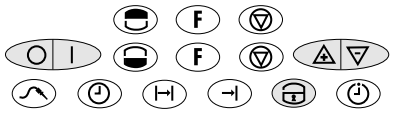
1. Tryck på och håll den intryckt,
2. tryck sedan på och håll knapparna intryckta (ca sex sekunder) till tänds i informationsfönstret.

OBS! När du sedan vill använda en låst ugn, måste du hålla intryckt under hela tiden du ställer in, ändrar eller kontrollerar något.



LÅS UPP SÅ HÄR

1. Tryck på och håll den intryckt,
2. tryck sedan på och håll knapparna intryckta, tills slocknar i informationsfönstret.



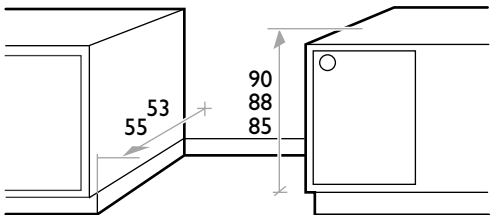
Installation

Ingrepp i spisen ska utföras av BEHÖRIG FACKMAN. Spisen är tung. Kanter och hörn, som du vanligtvis inte kommer i kontakt med, kan vara vassa. ANVÄND HANDSKAR vid förflyttning av spisen.

Stämmer spisens mått överens med övrig köksinredning? Mät arbetsbänkens höjd från golvet till bänkens ovansida och sockeldjupet från väggen till sockelns framkant (SE BILD). Spisen kan även installeras med en vägg eller ett högskåp på den ena sidan och en avställningsyta på den andra.

Vid leverans är spisen anpassad till en bänkhöjd på 85 resp. 90 cm och ett sockeldjup på 53 cm. Du kan ändra höjd och djup på sockeln så att spisen passar till en bänkhöjd på 85, 88 eller 90 cm och ett sockeldjup på 55 cm (se nedan).

Se till att spisens kabel inte kommer i kläm vid förflyttning av spisen.

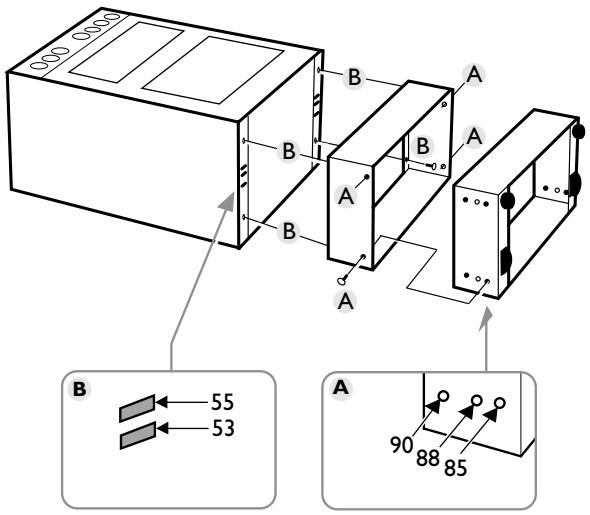


Ändring av sockelhöjd och -djup

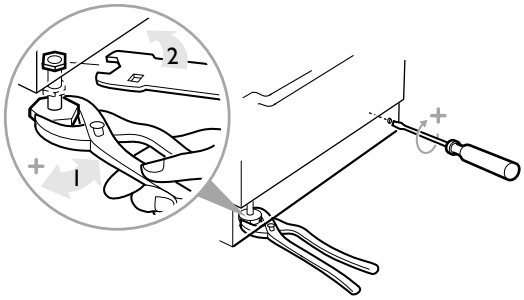
53 cm är minsta sockeldjup för spisen. Ett mindre sockeldjup kan medföra att spisen tippar vid tung belastning på luckan.

Om du vill ändra båda måtten så bör du göra det samtidigt. Men läs först igenom samtliga punkter här nedan innan du börjar.

1. Lägg ned spisen försiktigt (SE BILD). Använd t.ex. frigolit från emballaget som skydd mellan golv och spis.
2. Skruva ur skruvarna A (4 ST, SE BILD). Dra ut den inre sockeln en bit om du endast vill ändra höjden. Dra i de konsoler på vilka hjul och fötter är monterade. OBS! Var försiktig, det finns vassa kanter under spisen. Läs vidare fr.o.m. punkt 5. För ändring av djupet drar du ut sockeln helt.
3. Skruva ur skruvarna B (4 ST, SE BILD) och ta bort den yttre sockeln.
4. Haka fast den yttre sockeln i läge 55 cm (SE BILD B). Skruva i skruvarna B (glöm inte brickorna) och skjut in den inre sockeln en bit.
5. Skruva åter i skruvarna A i något av hålen för 85, 88 eller 90 cm bänkhöjd (SE BILD A).
6. Res upp spisen och anslut den elektriskt. Skjut in spisen på plats och nivåjustera innan du monterar säkerhetsutrustningen.



Nivåjustering



Spisen måste stå plant för att t.ex. fettet ska fördela sig jämnt i stekpannan. Placera ett vattenpass eller en stekpanna med vatten på hällen när du vill kontrollera att spisen står plant.

Vid behov kan du från sockelns framsida sänka resp. höja (-6, +12mm) spisens hjul och fötter. Använd en kryssmejsel för att justera de bakre hjulen och en polygrip till de främre fötterna (1). När spisen står plant ”låser” du fötterna med muttern. Använd den medföljande nyckeln, skruva moturs (2).

Elektrisk anslutning

Ingrepp i spisen ska utföras av BEHÖRIG FACKMAN. Arbete utfört av lekman kan försämra spisen samt leda till skada på person och/eller egendom.

Spis som levereras med sladd och stickpropp ska anslutas till jordat vägguttag. Inkopplingsalternativ för spisen framgår av skylten på bakstycket. Anslutningseffekt och spänning finns angivet på dataskylten (se spisens högra sida).

OBS! Vid fast installation där anslutningen till elnätet ej sker med stickpropp i vägguttag, måste allpolig brytare monteras för att du ska kunna koppla bort spisen från nätet.

Service

Ingrepp i spisen ska utföras av BEHÖRIG FACKMAN. Arbete utfört av lekman kan leda till skada på person och/eller egendom samt försämra spisen.

Problem med spisen? Vi rekommenderar att du läser bruksanvisningen, särskilt sidorna33 och 34. Det kan löna sig. Se här nedan vad som gäller om du behöver hjälp.

Konsumentköp EHL

Vid försäljning till konsument i Sverige gäller konsumentköp EHL-91, samt övriga EHL–bestämmelser som du får av säljaren. Kom ihåg att spara dessa samt kvittot på spisen.

Konsumentkontakt

Har du frågor angående spisens funktioner eller användning ber vi dig att kontakta vår konsumentkontakt på telefonnummer 08-672 53 50 eller via e-mail på vår hemsida www.husqvarna.se.

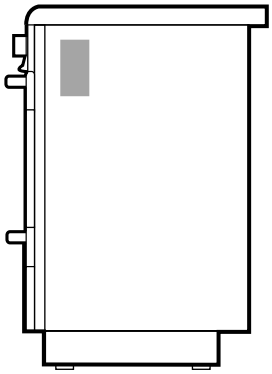
Service och reservdelar

Har du frågor om eller vill beställa service eller reservdelar, ber vi dig att kontakta återförsäljaren eller vår rikstäckande service på telefonnummer 020-76 76 76, eller via e-mail på www.elektroservice.se. Se adressen till ditt närmaste service-kontor i telefonkatalogen (Gula sidorna) under Hushållsutrustning, vitvaror - service.

Innan du beställer service enligt EHL-åtagandet, kontrollera först om du kan avhjälpa felet själv. Observera att elektriska fel alltid skall åtgärdas av certifierad elektriker.

På spisens högra sida finns en dataskylt med uppgifter om spisen. Fyll i dem här så de finns tillhands om du behöver ringa service.

Modell:	
Prod. nr:	
Serie. nr:	
Inköpsdatum:	



Tekniska uppgifter

Med reservation för ändringar. Denna apparat uppfyller kraven i EG-direktiv 89/336/EEG och 73/23/EEG.

	QSG 659	QSG 759
Bredd (mm):	600	700
Höjd vid leverans (mm):	900	850
Djup (mm):	600	600
Volym stor ugn (liter):	48	48
Volym liten ugn (liter):	28	28
Total effekt (W)		
230V-spis :	14096	14096
400V-spis :	14271	14271
VÄRMEZONERNA	STORLEK(mm)	EFFEKT (W)
Bakre vänstra:	145/250	1100/2000
Bakre högra:		
230V-spis:	120/180	700/1700
400V-spis:	120/180	900/1800
Främre vänstra:	210	2300
Främre högra:	145	1200

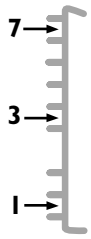
UGNSLAMPORNA har E-14 sockel, märkt 230-240V, 25W och 300ºC.

Tabeller

Bakning

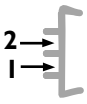
	°C			minuter	°C		minuter
Bondbröd	225	N	N	30 –35	200 –225	2 o 5	25 –30
Bullar, mat–& kaffebröd	225	M	M	8 –12	185 –200	2 o 5	10 –15
Hålkakor	200 –225	M	M	10 –15	185 –200	2 o 5	15 –20
Kuvertbröd	225 –250	M	M	8 –10	200	2 o 5	8 –12
Limpor, lätta/ formbröd	200 –225	N	N	30 –40	185 –200	2 el.3	30 –40
Limpor, tunga	175 –200	N	N	50 –60	165 –185	2 el.3	50 –60
Längder, kransar	200 –225	N	N	15 –20	185 –200	2 o 5	15–20
Maränger	100 –125	M	N/M	40 –50			
Muffins	225	M	N/M	10 –12	200	2 o 5	15 –18
Mördegskakor	175 –200	M	M	5 –10	175 –185	2 o 4	5 –10
Pepparkakor	175	M	M	5 –7	165 –175	2 o 4	5 –10
Rulltårta	225 –250	M	M	5 –7			
Scones	225 –250	M	M	8 –10	200 –225	2 o 5	10 –12
Sockerkakor, tunga/fina	150 –175	N	Galler på botten	50 –60	150	2 o 5	50 –60
Sockerkakor, lätta	175	N	Galler på botten	35 –45			
Tårtbotten	175 –200	N	N	30 –40	165 –180	2 o 5	30 –40

Placering i ugn



STORA UGNEN HAR SJU FALSER (SE BILD):

Ö = Övre delen av ugnen (fals 5–7).
M = Mitten av ugnen (fals 3–4).
N = Nedre delen av ugnen (fals 1–2).



LILLA UGNEN HAR TVÅ FALSER:

M = Mitten av ugnen (fals 2).
N = Nedre delen av ugnen (fals 1).

Grill & Matlagning

Max 250°C vid grillning	°C	°C			°C		Min.	°C
Biff, ca 1,5 cm		250	Ö	–			5 –7	
Bogbladsstek	175		N	N	160	2 el.3		75
Entrecôte, ca 1,5 cm		250	Ö	–			10	
Filé (fläsk, nöt, vilt)	175		N/M	N	160	2 el.3		55 –60
Fisk								
–kokning	200		N	N	185	2 el.3		
–kokning i eget spad	100		N	N	100			
–stekning	200 –225		N	N	200	2 el.3		
Fläskkarré	175		N	N	160	2 el.3		80 –85
Fläskkotlett, ca 1,5 cm		250	Ö	–			12 –15	
Fläskpannkaka	225		M	N	200	2 el.3		
Gratänger	225		N/M	N/M	200	2 o 5		
Grillkorv		250	Ö	–			5	
Hamburgare, fryst 90 g		250	Ö	–			8 –10	
Karrékotlett, ca 1,5 cm		250	Ö	–			15 –20	
Kyckling	175		N/M	N	160 –175	2 el.3		
Kyckling, halvor*		200 –225	N	–			40 –50	
Köttbullar i långpanna	225		M	N/M	200	2 o 5		
Köttfärslimpa	175 –200		N/M	N	175	2 el.3		
Omeletter	200 –225		M	N				
Piroger	225		M	N/M	200	2 o 5		
Pizza	250		M	M	225	2 o 5		
Potatis, bakad	225		M	N/M	185 –200	2 o 5		
Puddingar, lådor	200 –225		N/M	N	185 –200	2 o 5		
Revbensspjäll*	175	200 –225	N	N	160 –175	2 o 5		
Rostbiff	125		N	N	125	2 el.3		55 –60
Skinka, färsk	175		N	N	160	2 el.3		70
Stek (nöt)	125		N	N	125	2 el.3		70 –75
Stek (kalv, lamm, vilt)	175		N	N	160	2 el.3		70 –75
Strömmingsflundra	225		M	N/M	200	2 o 5		
Suffléer	175 –200		M	–				

* Välj den lägre grilltemperaturen vid användning av grillkryddor eller -oljor.

Praktiska råd och tips

Problem	Orsak	Åtgärd
Mat/vetebröd, mjuka kakor blir platta.	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket jäser upp och sedan sjunker ner och blir platt.	Kontrollera inställd temperatur mot rekommendation i tabell eller recept.
	Mat/vetebrödsdegar har inte jäst rätt. För lång jäsning efter utbakning ger ett platt resultat. Mat/vetebrödsdegar ska jäsa dragfritt i rumstemperatur. Vid ett lätt tryck på degen ska fördjupningen gå tillbaka.	Kontrollera jästiden mot receptets rekommendation.
	För lite jäst eller bakpulver.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mängd.
	För varm fett/vätskeblandning förstör jästens verkan.	Rätt temperatur på vätskan är 37° för färsk jäst, för torrjäst se anvisning på förpackning.
Mat/vetebröd, mjuka kakor blir torra.	För liten vätskemängd, för mycket mjöl eller fel mjölsort kan ge torrt bröd.	Kontrollera i receptet att du tagit rätt mjölsort och rätt mängd mjöl/vätska.
	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket får stå inne för länge för att bli färdigt och blir därmed torrt.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
Bakverk/maträtter blir för mörka eller ojämnt gräddade.	Vid för hög temperatur i ugnen blir bakverk/maträtter för mörka innan de är färdiga.	Kontrollera att du ställt in rätt temperatur.
	För hög placering i ugnen vid över/undervärme ger för mycket övervärme, motsatt effekt vid för låg placering.	Kontrollera i tabell eller recept att du valt rätt placering.
	Fel falsplacering i varmluft gör att luften inte kan cirkulera rätt.	Kontrollera i tabellen att du valt rätt falsplacering.
	Temperaturen ska i regel vara 15-20% lägre med varmluft än med över/undervärme. Med varmluft blir färgsättningen något ojämn.	Kontrollera att du valt rätt temperatur.
	Snabbstarten är inkopplad.	Kontrollera att du ställt om funktionsvredet till önskad funktion.
Bakverk/maträtter blir ljusa.	Aluminiumfolie, plåt eller långpanna i ugnens botten hindrar undervärmen.	Se till att du inte har något i botten på ugnen.
	Ljusa bakformar ger ljusare kakor än mörka formar.	Byt ev. till mörkare formar.

Problem och åtgärder

Gör aldrig ingrepp i spisen som kan skada person eller produkt. Här nedan får du förslag på vad du själv får och kan göra vid problem. Om du behöver hjälp – kontakta service.

Problem	Orsak/Åtgärd
Spisen får ingen ström	Kontrollera följande: • att SÄKRINGEN/SÄKRINGARNA är hel/hela • att ev. STICKPROPP är ordentligt insatt • att ev. JORDFELSBRYTARE är tillslagen
Spisen fungerar inte och ett streck lyser i informationsfönstret	Kontakta service
Värmezonen fungerar inte och "SAFE" lyser i informationsfönstret	Kontrollera om hällåset är inkopplat. Använd den låsta hällen eller koppla ur hällåset (se s. 14).
Värmezonerna fungerar inte och ett streck lyser i informationsfönstret	Strömmen till hällen har av säkerhetsskäl brutits (se s. 8). Nollställ samtliga vred och sätt sedan på den zon du vill använda.
Det tar lång tid att koka/steka	Kontrollera att du valt ett lämpligt kärl med god värmeledningsförmåga (se s. 12).
Knapparna till ugnen fungerar inte	Lås upp funktionslåset (se s. 26).
Ugnsbelysningen fungerar inte	Byt trasig lampa (se s. 25).
Luckspärren fungerar inte	Sätt spärren i funktion (se s. 6).
Stektermometern fungerar inte	Kontrollera att stektermometern är rätt ansluten i ugnen; ta ut den och sätt in den igen. Programmera in önskad temperatur (se s. 22).
Grillspettet roterar inte	Kontrollera att spettet ligger rätt i hållarna, och att spetsen på grillspettet sitter ordentligt i hålet i ugnens bakre vägg.
Klockan går fel eller inte alls	Ställ in rätt tid (se s. 19).
Signaluret fungerar inte	Programmera in en tid (se s. 19).

Skrotning

1 *Lossa spisen från vägguttaget.*
2 *Kapa sladden så nära bakstycket som möjligt.*
3 *Sätt luckspärren ur funktion, för att förhindra att barn blir inlåsta i ugnen.*

Kontakta ditt kommunkontor för information om var du kan lämna din spis.

Husqvarna Hushållsprodukter
email: info.domestic@husqvarna.se (www.husqvarna.se)
© MO-STK 01-01-22 Tryckt på miljövänligt papper